

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

## Cake à la banane



### Ingrédients :

1 yaourt  
3 pots de farine  
2 cs de miel  
1 sachet de levure  
2 oeufs  
1 banane bien mûre  
2 cc de caramel au beurre salé

### Réalisation :

1/ Mélanger le yaourt avec le miel et le caramel. Ecraser la banane à la fourchette et l'incorporer.  
2/ Ajouter les oeufs un par un, puis un pot de farine. Ajouter la levure et progressivement les deux autres pots de farine.  
3/ Verser dans un moule à cake beurré et fariné, et enfourner dans un four préchauffé à 180°C - 200°C, pendant 30 à 40 min.